

Traiteur - Bakkerij Bollen BV  
Smisstraat 4, 3770 Riemst (Vlijtingen)  
012 / 45 15 67  
info@traiteurbakkerijbollen.be

## BBQ Buffet 2025

Salade buffet basis: € 13.00

- Krieltjes gebakken in tijm en rozemarijn (*warm*)
- Aardappelsalade met fijne bosui
- Linguini met zongedroogde tomaatjes, pestosausje afgewerkt met Parmezaan schilfers
- pasta met mozzarella en tomaatjes
- Tomaat salade met fijne uitjes en witte wijn vinaigrette
- Seizoens sla met groenten assortiment
- Cocktail saus, huisbereide tartaar saus, tzatziki
- Bijpassende broodjes

### Extra opties:

- 3 colorati pasta met cocktail dressing en paprika (v) € 2.50
- penne met malse hoevekip en een sausje van pesto rosso € 2.50
- penne met gekookte tonijn, mais, rucola en extra vergine olijfolie € 2.50
- rauwkost salade € 2.50
- bruin gebakken aardappelblokjes met look (w) € 3.00
- Belgische aardappel met rozemarijn en kruidenboter in de pan (w) € 3.50
  
- scampi spies € 2.50
- gekruide scampi's (4st) € 3.50
- zalmfilet met viskruiden € 6.00
- zalm papillotje op een bedje van fijne groenten € 7.00
- kabeljauw papillotje op een bedje van fijne groenten € 7.00
- visbrochette € 9.00
- reuze gamba's (2st)\* € 9.00
- halve kreeft met kruidenboter\* € 25.00
  
- braadworst € 2.00
- gemarineerde kippenbout € 2.00
- chipolata € 2.50
- gemarineerde kipfilet € 2.50
- arrosticini per stuk € 2.50
- souvlaki's € 2.50
- witte worst met tuinkruiden € 2.50
- boerenbraadworst € 2.50
- gemarineerd spek € 2.50
- spiering kotelet gemarineerd € 2.50
- rundsburger € 2.50
- merguez worstjes (2st) € 2.50
- spekfakkel groot € 3.00
- gemarineerde varkensrib € 3.00

- spies van varken, kip of kalkoen	€ 3.50
- gemarineerde lamskotelet	€ 4.00
- spies van runds	€ 5.00
- lamsspies	€ 5.00
- gelakte spare ribs	€ 5.00
- dry aged runder entrecote (250gr)	€ 12.00
- dry aged runder ribeye graan gevoerd (250gr)	€ 20.00
- cote a l'os (1kg)*	€ 46.00
- lamskroontje met tijm en rozemarijn (3p)*	€ 25.00
- vegan burger	€ 4.00
- vegan balletjes	€ 4.00
- vegan spekjes	€ 4.00
- warme sauzen (Maximum 2 soorten)	€ 2.50/pp
- champignonroom	
- peperroom	
- dille vissaus	
- stroganoff saus	
- bearnaise	

## Optie:

### Vanaf 25 personen

**€ 27.00/pp**

(inclusief bakken door de kok)

(prijs inclusief 1x personeel, huur borden, servies en servetten)

Inclusief: salade buffet basis, 3 stuks vlees en/of vis per persoon.

*(max 4 soorten, uitgezonderd aangeduid met sterretjes)*

### Vanaf 50 personen

**€ 26.00/pp**

(inclusief bakken door de kok)

(prijs inclusief 1x personeel, huur borden, servies en servetten)

Inclusief: salade buffet basis, Belgische aardappel met rozemarijn en kruidenboter in de pan, 3 stuks vlees en/of vis per persoon.

*(max 5 soorten, uitgezonderd aangeduid met sterretjes)*

### Vanaf 75 personen

**€ 25.00/pp**

(inclusief bakken door de kok)

(prijs inclusief 2x personeel, huur borden, servies en servetten)

Inclusief: salade buffet basis, Belgische aardappel met rozemarijn en kruidenboter in de pan, 3 stuks vlees en/of vis per persoon.

*(max 6 soorten, uitgezonderd aangeduid met sterretjes)*

## 100+ personen

€ 24.00/pp

(inclusief bakken door de kok)

(prijs inclusief 3x personeel, huur borden, servies en servetten)

Inclusief: salade buffet basis, Belgische aardappel met rozemarijn en kruidenboter in de pan, rauwkost salade, 3 stuks vlees en/of vis per persoon (*onbeperkt in soorten, uitgezonderd aangeduid met sterretjes*)

**Extra van de traiteur: 1 dessertje gratis per persoon, bonnetjes worden voorzien door de traiteur**

*\*Bij goedkeuring en na overleg met de traiteur kunnen de soorten vlees/vis aangeduid met sterretjes in het assortiment genomen worden vanaf 25 personen*

## Voorwaarden en leveringen

- Bestellingen kunnen doorgegeven worden via mail naar [info@traiteurbakkerijbollen.be](mailto:info@traiteurbakkerijbollen.be)
- Na goedkeuring van ons is de bestelling definitief.
- Correcte aantal moet minstens 1 week vooraf doorgegeven worden.
- Buffetten bestellen zijn pas mogelijk vanaf het aantal personen wat aangegeven staat.
- Onder 20 personen moet alles afgehaald worden, tenzij anders afgesproken is.
- Warm afhalen in bain marie is mogelijk vanaf 10 personen voor € 15.00 extra.
- Leveringen vanaf 15 personen is mogelijk binnen de 15km voor € 25.00 extra.
- Alles buiten de 15km komt er een verplaatsingskost van € 1.00/km.
- Uitzetten van de buffetten is in de levering inbegrepen.
- Buffetten onder de 25 personen zijn de branders voor bain maries niet bijgerekend.
- Geleverde materiaal van de buffetten dient voor het volgende weekend proper teruggebracht te worden. Bij niet proper terug leveren wordt een afwaskost van € 5.00/pp aangerekend.
- Kinderen tot 12 jaar rekenen wij de helft van de prijs aan.
- Feesten vanaf € 500.00 vragen wij een voorschot van 30%. Reservering is pas definitief bij betaling voorschot. Hier wordt u per mail op de hoogte gebracht.
- Borden, bestek, personeel en levering zijn niet in de prijs berekend, deze dienen extra bijgenomen te worden.
- Voor vegan, gluten of andere alternatieven buiten het buffet vragen wij een toeslag van 25% per persoon.
- De uurlonen van personeel worden berekend vanaf moment van vertrek tot terugkomst bij ons op de zaak.
- Prijzen zijn inclusief btw.
- Deze prijzen zijn geldig in 2025.

## Huurkosten materiaal

*Al het gehuurde materiaal mag vuil teruggebracht worden.*

Branders bain maries	€ 3.00/st
Bord	€ 0.70/st
Mes	€ 0.70/st
Vork	€ 0.70/st
(Dessert) lepel	€ 0.70/st
Wijn glas	€ 0.70/st
Cava glas	€ 0.70/st
Water/fris glas	€ 0.70/st
Bier glas	€ 0.70/st
Koffietas met onderzet	€ 1.20/st
Buffettafel 1.80m	€ 10.00/st
Buffettafels met inkleding	€ 50.00/buffet